

Champignons frais farcis à la chair à saucisse et au Parmesan

INGRÉDIENTS



- 350 g de Chair à saucisse au sel de Guérande Label Rouge Madrange
- 8 gros champignons de Paris frais
- 80 g de Parmesan râpé
- 2 c. à soupe de persil frais
- 1/2 oignon
- 1/4 poivron rouge
- Chapelure

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	🕒 20 min	🕒 45 min	👤 X 4



Étape 1 Laver les champignons sous l'eau fraîche, enlever les pieds. Disposer les champignons dans un plat allant au four.

Étape 2 Dans un bol, introduire progressivement la chair à saucisse et le parmesan râpé tout en mélangeant. Lorsque le mélange est homogène, c'est prêt !

Étape 3 Ajouter le persil, et l'oignon et le poivron rouge émincés.

Étape 4 Avec cette préparation, garnir les champignons. Parsemer de chapelure, et enfourner à 180°C (thermostat 6), pendant 45 min environ.